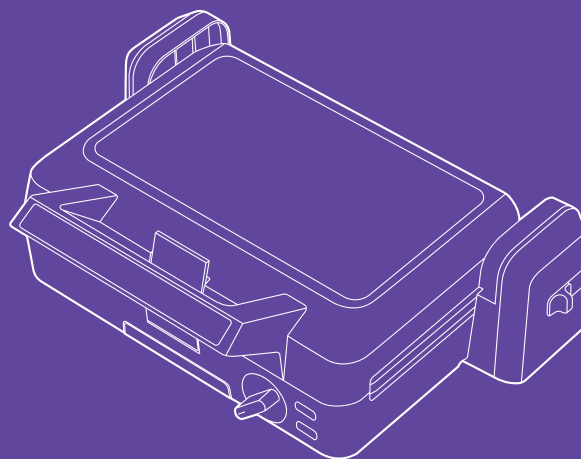


**Будем
завтракать
вместе!**



**Вафельница «3 в 1»
КТ-3627**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство вафельницы.....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Рецепты	11
Чистка и обслуживание	13
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

Вафельница «3 в 1» КТ-3627 предназначена для приготовления бельгийских вафель, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов, овощей, сосисок и многих других блюд.

У прибора три пары панелей: панели для приготовления вафель, панели для приготовления бутербродов и ребристые панели для гриля. Высокая температура нагрева панелей способствует быстрому приготовлению продуктов. Для удобства ухода панели сделаны съемными — их можно мыть под проточной водой.

Конструкция вафельницы позволяет готовить в двух режимах: двустороннем и одностороннем. В двустороннем режиме вафельница закрывается крышкой, так что продукты находятся между двух нагреваемых панелей и готовятся с двух сторон сразу. Такой способ позволяет сократить время готовки, а также не требует переворачивания продуктов во время приготовления. В одностороннем режиме крышка прибора откидывается на 180°, благодаря чему продукты можно выложить сразу на две панели. В одностороннем режиме можно готовить продукты на гриле. Вафли рекомендуется готовить в двустороннем режиме, иначе они не пропекутся.

На панели нанесено антипригарное покрытие, что позволяет готовить с минимальным количеством масла. Такое покрытие также облегчает процесс чистки панелей.

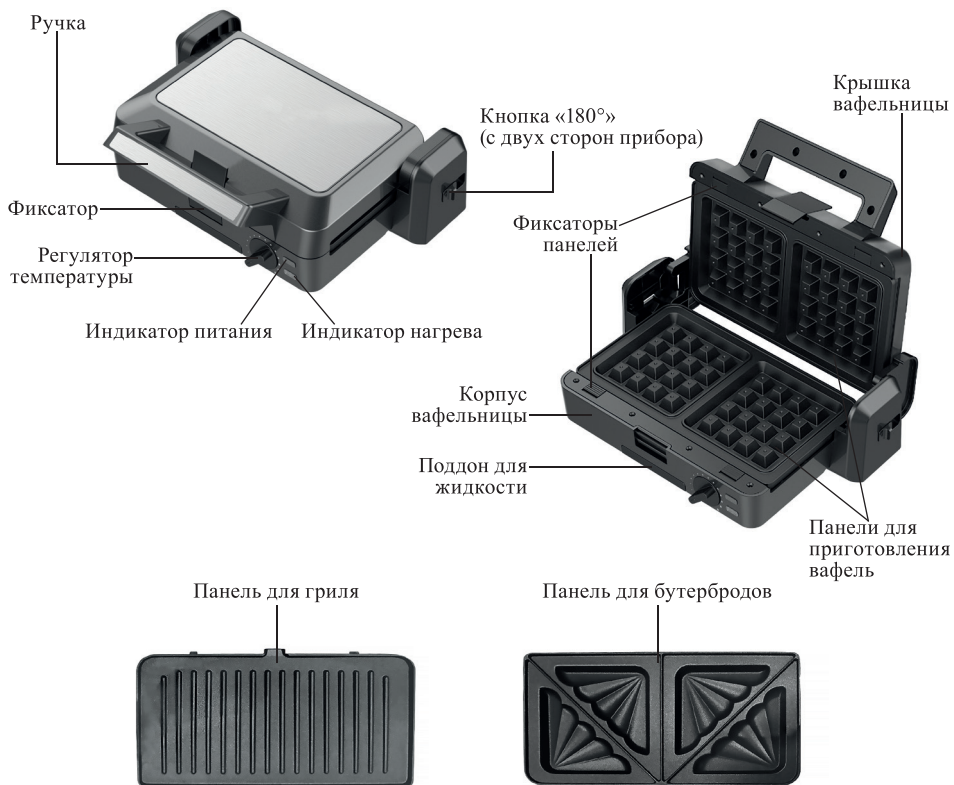
Данная модель оснащена поддоном для слива жира и сока, которые выделяются в процессе приготовления продуктов.

Вафельница оснащена регулятором температуры, а также индикаторами питания и нагрева. Фиксатор удерживает крышку вафельницы в закрытом состоянии, что делает готовку, транспортировку и хранение более удобными. Также фиксатор позволяет установить крышку в приоткрытом положении для готовки объемных продуктов.

Комплектация

1. Вафельница — 1 шт.
 2. Панель для приготовления вафель — 2 шт.
 3. Панель для приготовления бутербродов — 2 шт.
 4. Панель для гриля — 2 шт.
 5. Поддон для жидкости — 1 шт.
 6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 7. Коллекционный магнит — 1 шт.*
- *опционально

Устройство вафельницы



Индикатор питания горит, когда прибор включен в сеть.

Индикатор нагрева загорается при установке температуры и гаснет, когда панели достигают нужной температуры. Во время приготовления продуктов панели прибора остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева загорается и гаснет.

Регулятор температуры является ручкой термостата. Термостат обеспечивает возможность плавно регулировать температуру и поддерживать ее в процессе приготовления. Чтобы включить нагрев прибора, регулятор нужно повернуть минимум на 90°, тогда будет установлена минимальная температура работы вафельницы, которая равняется 70–90 °С. Чтобы установить максимальную температуру (190–210 °С), поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Чтобы выключить нагрев, поверните регулятор против часовой стрелки до упора.

Жир и сок, образующиеся в процессе приготовления продуктов, стекают через слив для жира и сока в панели для гриля в **поддон для жидкости**.

Чтобы откинуть крышку и готовить в одностороннем режиме, необходимо кнопки «180°» перевести в положение «180°», отмеченное рядом с кнопками.

В комплекте предусмотрены 3 пары панелей. Панели устанавливаются в корпус и в крышку прибора, что позволяет готовить продукты сразу с двух сторон. С помощью *панелей для гриля* вы можете приготовить сосиски, овощи и другие продукты. *Панели для приготовления вафель* позволяют приготовить 2 вафли за один раз, а *панели для приготовления бутербродов* — 4 треугольных бутерброда или два квадратных.

Фиксатор удерживает крышку вафельницы в закрытом состоянии, что делает готовку, транспортировку и хранение более удобными. Также фиксатор позволяет установить крышку в приоткрытом положении на одном из двух уровней для готовки объемных продуктов. Для этого нужно сначала открыть крышку, нажав на верхнюю часть фиксатора, и поднять ее. Затем, нажимая на фиксатор, установите крышку так, чтобы нижний край фиксатора был расположен на одном из двух выступов на корпусе прибора. Отпустите фиксатор. Чтобы закрыть крышку полностью, установите фиксатор на третий (самый нижний) выступ. Чтобы снова открыть крышку, нажмите на верхнюю часть фиксатора и поднимите крышку за ручку.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте вафельницу и аксессуары из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Вымойте панели в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Чтобы снять панели с устройства, нажмите на фиксаторы панели на корпусе устройства. Панель поднимется, и вы сможете ее снять. Панель с крышки устройства снимается аналогично.
3. Протрите вафельницу сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в корпус устройства, на регулятор, кнопки «180°» и на шнур питания.
4. Тщательно высушите все части прибора.
5. Установите поддон для жидкости в прибор.
6. Установите одну пару панелей в прибор. Для этого расположите одну панель в корпусе так, чтобы выступы на панели вошли в пазы на корпусе, затем надавите на панель до щелчка. Проследите, чтобы панель была установлена ровно. Аналогично установите панель в крышку.
7. Установите вафельницу на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
8. Размотайте полностью шнур и подключите вафельницу к сети электропитания. Индикатор питания загорится. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом вафельницы.

9. Перед первым использованием рекомендуется прогреть вафельницу в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке до упора. Индикатор нагрева загорится. Когда панели нагреются до нужной температуры (индикатор нагрева погаснет), засекийте 10–15 минут.

Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.

10. По истечении 10–15 минут выключите нагрев, повернув регулятор температуры против часовой стрелки до упора. Отключите прибор от сети питания.
11. Дождитесь, пока прибор остынет. Повторите пункты 6–10, установив по очереди две другие пары панелей.
12. Когда прибор остынет, снимите панели и промойте их в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Корпус протрите сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в корпус, на регулятор, кнопки «180°» и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.
13. Вафельница готова к эксплуатации.

Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства и губки для очистки панелей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие. Убедитесь, что панели полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Использование

1. Установите прибор на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см. Установите одну из пар панелей в зависимости от того, что вы хотите приготовить: бутерброды, вафли или пожарить продукты на гриле. Проверьте, что поддон для жидкости установлен в корпус прибора.
2. Размотайте полностью шнур и подключите вафельницу к сети электропитания. Индикатор питания загорится. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом вафельницы.
3. Установите желаемую температуру с помощью регулятора температуры. Чтобы включить нагрев прибора, регулятор нужно повернуть минимум на 90°, тогда будет установлена минимальная температура работы прибора, которая равняется 70–90 °С. Чтобы установить максимальную температуру (190–210 °С), поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Индикатор нагрева загорится.
4. Дождитесь, когда индикатор нагрева погаснет. Это означает, что панели достигли нужной температуры.

Примечание. Во время приготовления продуктов панели вафельницы остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева загорается и гаснет.

5. Откройте крышку за ручку, нажав на верхнюю часть фиксатора и используя кухонные перчатки или прихватку. Смажьте панели вафельницы маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия и кисточки.
6. При приготовлении продуктов в двустороннем режиме выложите продукты на нижнюю панель. Будьте осторожны, панели прибора горячие. Не обожгитесь!
7. Аккуратно закройте крышку и фиксатор. Готовить можно как с закрытой крышкой, если продукты не слишком объемные, так и с приоткрытой. Чтобы приоткрыть крышку, нужно сначала ее открыть, нажав на верхнюю часть фиксатора, и поднять. Затем, нажимая на фиксатор, установите крышку так, чтобы нижний край фиксатора был расположен на одном из двух выступов на корпусе прибора. Отпустите фиксатор. Чтобы закрыть крышку полностью, установите фиксатор на третий (самый нижний) выступ. Чтобы снова открыть крышку, нажмите на верхнюю часть фиксатора и поднимите крышку за ручку. Следите за тем, чтобы сок от продуктов не вытекал за пределы панелей. В процессе приготовления приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность продуктов и выпустить скопившийся пар и влагу. Будьте осторожны при открывании крышки, на ней может скапливаться горячий конденсат, используйте кухонные перчатки или прихватки. Не наклоняйтесь над вафельницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
8. Если вы хотите готовить на двух панелях сразу (в одностороннем режиме), откройте крышку вафельницы (крышка должна быть под углом немного больше 90° к корпусу), передвиньте кнопки «180°» в положение «180°», отмеченное рядом с кнопками. Затем возьмитесь за ручку прибора и потяните крышку вверх, она приподнимется, и вы сможете разложить прибор. Выложите продукты на обе панели. При таком способе приготовления продукты необходимо переворачивать во время жарки. Чтобы вывести вафельницу из одностороннего режима, закройте крышку, и когда она будет под углом немного больше 90° к корпусу, потяните ее вверх, а затем вниз за ручку. Кнопки «180°» вернутся в положение «90°», а крышка будет зафиксирована и ее нельзя будет разложить.

Внимание! Открывайте крышку на 180° перед включением прибора. Если вы раскладываете вафельницу в процессе готовки, когда панели нагреты, то будьте осторожны и не обожгитесь. Раскладываете прибор, используя кухонные перчатки или прихватки.

9. Если вы готовите вафли, налейте заранее приготовленное тесто на нижнюю панель. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям. Аккуратно закройте крышку с помощью фиксатора, дайте тесту схватиться. Не закрывайте крышку резко во избежание расплескивания теста. Не открывайте крышку сразу после начала готовки, иначе тесто не успеет схватиться. Выпекайте вафли примерно 5 минут до золотистого цвета.

Примечание. Готовьте вафли только в двустороннем режиме, иначе они не пропекутся.

10. Когда блюдо готово, откройте крышку и извлеките его при помощи кулинарных щипцов, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте для из-

вращения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панелей.

11. По окончании приготовления поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Затем отключите вафельницу от сети и дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия панелей.
12. Если готовили на панелях для гриля, слейте жир и сок из поддона для жидкости. Если готовили в одностороннем режиме, сначала уберите продукты, закройте крышку, а затем достаньте поддон. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Внимание! Будьте осторожны! Корпус вафельницы может сильно нагреваться, а из-под крышки и ручки — выходить пар. Открывайте и закрывайте фиксатор и крышку в кухонных перчатках или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над вафельницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

Во время приготовления проверяйте, чтобы поддон для жидкости не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Доставайте его, используя кухонные прихватки или перчатки. Если готовили в одностороннем режиме, сначала снимите продукты, закройте крышку, а затем достаньте поддон. Будьте осторожны, поддон и жидкость внутри горячие.

Советы

Готовьте вафли только в двустороннем режиме, иначе они не пропекутся.

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте вафельницу, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как прибор разогреется.

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию продуктов к панелям.

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени.

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте прибор. В процессе приготовления продуктов температура панелей может уменьшаться, термостат автоматически поддерживает нужную температуру и включает нагрев, когда температура падает. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после приготовления продуктов. Подождите пару минут, пока панели нагреются, и после этого выкладывайте продукты.

Не охлаждайте резко горячие панели, например, под холодной водой. Это может испортить антипригарное покрытие.

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус вафельницы в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.

Во время приготовления вафель для удобства выкладывания теста поместите его в плотный полиэтиленовый пакет, у которого срежьте угол, чтобы получи-

лось отверстие примерно 1 см. Выдавливайте тесто через это отверстие на разогретую вафельницу.

Выкладывайте на панели достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из прибора, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, вафли будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию.

Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или sprыснуть панели маслом.

Не держите долгое время пустую вафельницу включенной и разогретой. На панелях начнет обгорать масло и остатки теста. Следующая порция вафель может прилипнуть к панелям или к вафлям прилипнут горелые остатки теста.

Если вы печете вафли из теста по рецепту с использованием разрыхлителя или соды, рекомендуется не готовить сразу большую порцию теста, так как разрыхлитель и сода со временем теряют свои свойства. При приготовлении большого количества теста сразу, к моменту выпечки последних порций вафель разрыхлитель или сода перестанут действовать, вафли получатся менее воздушными. Чтобы испечь большое количество вафель, готовьте несколько порций теста по мере выпекания вафель.

Не открывайте крышку сразу после выкладывания теста на панель. Это приведет к тому, что тесто приклеится к верхней и нижней панелям и разорвется на две части. Тесто должно сначала немного пропечься, «схватиться».

Если вы готовите по своему рецепту, и вафли не пропекаются, возможно, тесто слишком жидкое. Добавьте в тесто еще немного муки.

Количество сахара в тесте влияет на цвет вафель. Сахар при выпечке карамелизуется и дает темный цвет. Чем больше сахара, тем темнее будет корочка вафель.

Готовить бутерброды лучше всего из специального хлеба для тостов, так как он хорошо подходит по форме к панелям для приготовления бутербродов.

Если вы хотите разделить готовые бутерброды на треугольники, выкладывайте начинку на хлеб, избегая диагонали, по которой будет проходить ребро панели. Для разделения готовых бутербродов на треугольники дождитесь остывания и разломите их или разрежьте кухонными ножницами или ножом.

При приготовлении бутербродов прижмите их крышкой и закройте крышку фиксатором. Если бутерброды слишком объемные и фиксатор не закрывается, прижмите крышку вафельницы за ручку и удерживайте в таком положении. Не давите слишком сильно. Это позволит краям бутербродов склеиться между собой. Тогда бутерброды будут более сочные внутри, а вам будет удобнее их есть.

Рецепты

Бельгийские вафли

Маргарин или масло — 200 г
Сахар — 150 г
Мука — 200 г
Яйца — 3 шт.
Соль — 1/3 ч. л.
Разрыхлитель — 2 ч. л.
Ванилин — по желанию

Приготовление. Маргарин или масло перемешайте миксером с сахаром, добавьте яйца и снова перемешайте. Муку смешайте с солью, разрыхлителем и ванилином, затем добавьте ее к основной смеси и перемешайте.

Банановые вафли

Мука — 250 г
Сахар — 1 ст. л.
Яйцо — 3 шт.
Растительное масло — 100 мл
Банан — 2 шт.
Разрыхлитель для теста — 1/4 ч. л.

Приготовление. Яйца взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавьте масло. Все перемешайте. Банан очистите от кожуры и мелко нарежьте. Добавьте в тесто.

Лимонные вафли

Масло сливочное — 130 г
Сахар тростниковый — 50 г
Яйцо — 3 шт.
Мука пшеничная — 250 г
Молоко — 200 мл
Йогурт — 2 ст. л.
Лимонная цедра — по вкусу
Разрыхлитель для теста — 1/4 ч. л.

Приготовление. Отделите белки от желтков, белки взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель. Масло растопите. Влейте в муку теплое молоко и масло. Желтки взбейте до однородной массы. Добавьте йогурт, цедру лимона, белки и желтки. Все тщательно перемешайте.

Творожные вафли

Творог — 250 г

Яйца — 2 шт.

Мука — 80 г

Сахар — 40 г

Масло сливочное — 20 г

Соль — 1/4 ч. л.

Цедра лимона — с 1/2 лимона

Корица — на кончике ножа

Разрыхлитель — 1 ч. л.

Приготовление. Яйца с сахаром взбить, добавить творог, сахар, соль и перемешать. Добавить сливочное масло, цедру, корицу и размешать. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в тесто.

Бутерброды с ветчиной и сыром

Хлеб для тостов — 4 куска

Ветчина — 4–6 кусков

Огурец соленый — 1 шт.

Помидор — по желанию

Сыр — по вкусу

Масло сливочное — по вкусу

Приготовление. Намажьте хлеб маслом, выложите слоями тонко нарезанную ветчину, затем соленый огурец и помидор, затем сыр. Сверху накройте вторым куском хлеба и выложите на панели для приготовления бутербродов.

Бутерброды–пицца

Хлеб для тостов — 4 куска

Колбаса/ветчина — 4–6 кусков

Репчатый лук — по вкусу

Помидор — 1 шт.

Шампиньоны — 3–4 шт.

Сыр — 4–6 кусков

Томатная паста — 2 ч. л.

Приготовление. Возьмите 2 куска хлеба, смажьте томатной пастой, выложите начинку, украсьте оставшимся хлебом. Запекайте около 5 минут.

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 4 куска

Яблоко — 1–2 шт.

Творог — 150–200 г

Сахар — по вкусу

Корица — по вкусу

Приготовление. Яблоки нарежьте кубиками, добавьте творог, сахар и корицу и тщательно перемешайте. Выложите 2 куска хлеба на панели для бутербродов, сверху выложите начинку, накройте оставшимися кусками хлеба. Затем плотно закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Слойки с повидлом

Слоеное тесто — 200 г

Густое повидло — по вкусу

Приготовление. Разморозьте слоеное тесто, разрежьте на 4 куска, раскатайте примерно по форме панели для приготовления бутербродов. Уложите повидло на один пласт так, чтобы оно оказалось по центру будущих слоев, накройте вторым пластом теста и защипните края. Повторите то же с оставшимися пластинами теста. Уложите сырые слойки в вафельницу, закройте и выпекайте до золотистой корочки около 10 минут.

Примечание. Повидло обязательно должно быть густым, чтобы в процессе приготовления оно не вытекало на панели. Повидло можно заменить густой вареной сгущенкой.

Яичница

Используйте панели для гриля. Разогрейте прибор, смажьте панели растительным маслом, разбейте и плавно вылейте яйца на панели. Можно готовить как в двустороннем режиме, так и в одностороннем. При приготовлении в одностороннем режиме яичница получается почти такой же, как на сковороде, но требуется больше времени, чем при приготовлении в двустороннем режиме.

Сухарики

Нарежьте любой хлеб кубиками или соломкой, положите в глубокую миску, посыпьте специями и полейте небольшим количеством масла, перемешайте. Разогрейте прибор, положите такое количество нарезанного хлеба, чтобы будущие сухарики не соприкасались друг с другом, в противном случае сухарики могут слипнуться.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием вафельницы отключите ее от сети и убедитесь, что она остыла. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия панелей.

Вымойте панели в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей.

Поддон для жидкости мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки.

Протирайте прибор сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на регулятор температуры, кнопки «180°» и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.

Уход и хранение

Перед длительным хранением тщательно очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Уберите вафельницу и панели в коробку или пакет для защиты от пыли.

Храните вафельницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор питания не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите прибор и дайте ему остыть в течение получаса. Затем снова включите прибор
Сгорел термopредохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Люфт крышки и панелей прибора

Возможная причина	Решение
Технологический люфт, не является неисправностью	Благодаря люфту крышка прибора равномерно прижмет продукты или тесто, блюдо приготовится равномерно

Крышка вафельницы не опускается

Возможная причина	Решение
После того, как вы открыли крышку и перевели кнопки «180°» в положение «180°», отмеченное рядом с кнопками, вы стали раскладывать крышку, не потянув ее предварительно вверх	Крышку нужно потянуть вверх перед тем, как разложить

Жир, сок или прочие жидкости стекают с нагреваемых панелей на стол

Возможная причина	Решение
Поддон для жидкости не установлен в корпус устройства при приготовлении на панелях для гриля	Установите поддон в корпус устройства
Части продуктов выступают за бортики панели	Выложите продукты так, чтобы они находились на панели и не выступали за ее бортики

Возможная причина	Решение
Поддон для жидкости переполнен	Во время приготовления проверяйте, чтобы поддон для жидкости не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Доставайте его, используя кухонные прихватки или рукавицы. Если готовили в одностороннем режиме, сначала снимите продукты, закройте крышку, а затем достаньте поддон. Будьте осторожны, поддон и жидкость внутри горячие
Вафельница установлена на неровную поверхность	Установите вафельницу на ровную горизонтальную поверхность. Если прибор установлен неровно, жир может переливаться через бортик панели

Вафли прилипают к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, для этого используйте термостойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит)
Крышку прибора открыли слишком рано, тесто не успело схватиться, вафли прилипли к обеим панелям и развалились	Закройте крышку прибора, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности вафель открывайте крышку плавно

Вафли не пропекаются

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком мало теста, верхняя панель и тесто не соприкасаются	Выкладывайте большее количество теста в следующий раз
Используется слишком жидкое тесто	Добавьте больше муки в тесто или готовьте тесто по рецептам, приведенным в главе «Рецепты»
Вы готовили вафли в одностороннем режиме	Готовьте вафли только в двустороннем режиме

Продукты пригорают

Возможная причина	Решение
Продукты готовятся слишком долго	Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность продуктов

Тесто вытекает за пределы панелей

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком много теста	Выкладывайте на панели меньшее количество теста

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,6 м
5. Размер панели: 261 × 151 мм
6. Размер устройства: 340 × 250 × 130 мм
7. Размер упаковки: 365 × 190 × 310 мм
8. Вес нетто: 3,5 кг
9. Вес брутто: 3,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Бэйклон Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. №488, Ист Цие Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Чжэцзян, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки. Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса и составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение частей устройства и антипригарного покрытия панелей вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия панелей устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход вафельницы из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства, на регулятор температуры, кнопки «180°» и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части устройства повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу вафельницы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключите его от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте вафельницу только на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие панелей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при использовании прибором.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
19. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
20. Кладите продукты непосредственно на панель. Не используйте фольгу и другие предметы.
21. Корпус вафельницы может сильно нагреваться, а из-под крышки и ручки — выходить пар. Открывайте и закрывайте фиксатор и крышку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над вафельницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
22. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на регулятор температуры, кнопки «180°» и на шнур питания.



Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87